face to face

「人と人との繋がり」を頼りに、お店をご紹介♪

『みよし』の大橋です。

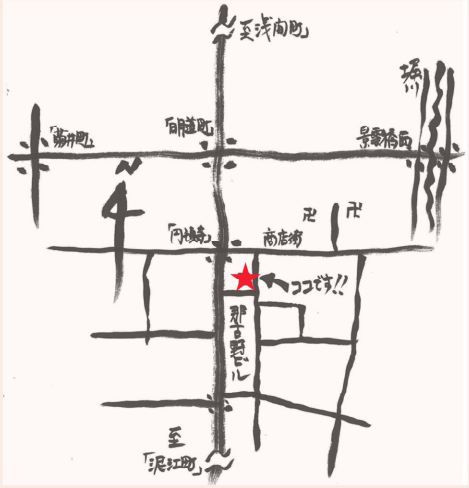
『夢の実』の河原です。

お食事処

みよし

今月は、『夢の実』の河原さんにご紹介頂いた、円頓寺商店街にある、『お食事処　みよし』さんをご紹介いたします♪
河原さんと『みよし』3代目の大橋さんは中学校時代の同級生だったそうです！長い付き合いですね～。
大人になってからも、地元の繋がりがあるって素敵です☆
現在、お店では2代目のご主人と調理場に立たれていらっしゃるそうです。お店が3代にも続き繁盛しているのは、地元に愛されているからこその証ですよね^^　飲食店激戦区の中、愛され続ける所以は、しっかりとした丁寧なお仕事をされているからに他なりません！
今回頂いたのは“味噌煮込み”と“日替わりきしめん定食”です。
みよしさんでは、麺は創業当時から自家製麺を使用していらっしゃるそうです。
まずは味噌煮込み。熱々なのが一目瞭然、グツグツいいながら土鍋で運ばれてきます。
麺は、コシが強く、これぞ名古屋の味噌煮込みのうどん！という感じです。味噌も八丁味噌に白味噌がブレンドされており、しっかりした味の中にも、まろやかさを感じます。具は鶏肉、ねぎ、油揚げ、かまぼこなど。体の芯から温まるので、これからの時期には特におススメです♪
きしめん定食は、たっぷりボリュームがあって、なんと680円！！本当にお値打ちで驚いてしまいます。平日などはランチタイムにビジネスマンが多く訪れるため、栄養バランスを考え、お惣菜も毎日手作りし、飽きのこないように変化を付けていらっしゃるそうです。
お総菜はどれも優しい味付けで、ほっこりしながら頂くことができます。きしめんの麺は薄めなので、出汁をたっぷりと吸い、麺と出汁の一体感を楽しめる絶品の一品です。
その他にも、お蕎麦、定食、丼物など沢山のメニューがありますので、お一人様ももちろんですが、ご家族やお仲間とご一緒されるのも良いのではないでしょうか♪

▲きしめん定食 ¥680



お食事処　みよし

●住所 西区那古野1-13-3　●TEL　052-551-0914
●交通 地下鉄桜通線「国際センター」②出口 歩6分
鶴舞線「浅間町」駅②出口 歩10分「丸の内」③出口 歩8分
●営業時間　昼/11:00～14:00　夜/17:00～20:30
●定休日　土曜日　●駐車場 有り

もくじ

◆みんなでつくる「R」の広場　1
◆どうなってるの？住宅ローン　3
◆え？商談中？一覧表　5
◆price down↓価格変更情報　6
◆物件情報『売地』　7
◆プロの目掲示版「ここに注目！」　11
◆物件情報『売家』　14
◆物件情報『売マンション』　16
◆物件情報『事業用物件』　18
◆物件情報『オーナーチェンジ』　20
◆お役立ち！路線図　21
◆物件資料をお送りいたします　22
◆「不動産を売りたい」とお考えのお客様へ　23
◆売却の流れ　24
◆ホームページが便利！　25
◆デニズキ・でにまにあ　26